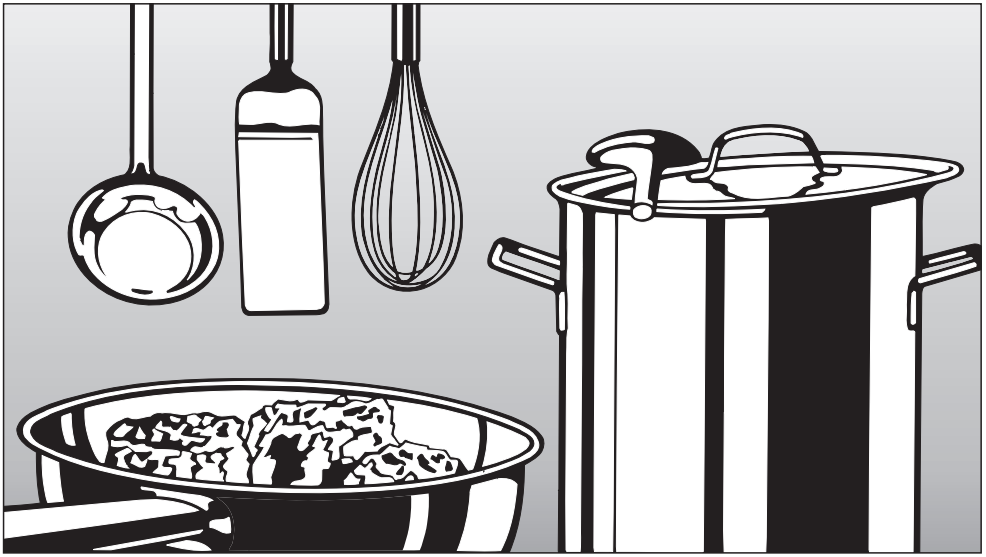
Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

Mode d'emploi



Plan de cuisson au gaz
KM 2014
KM 2034 / 2035
KM 2052
KM 2054

Il est **impératif** de lire attentivement le mode d'emploi avant le montage, l'installation et/ou la mise en service. Vous vous protégerez ainsi et éviterez d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 07 174 880

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

(D) Das Gerät ist auch für den Gebrauch in anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsländer zugelassen. Die landesspezifische Ausführung und die Anschlussart des Gerätes haben wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb. Für den Betrieb in einem anderen als auf dem Gerät angegebenen Bestimmungsland wenden Sie sich bitte an den für das Land zuständigen Kundendienst.

(E) El aparato está autorizado para el uso en países diferentes a los países de destino indicados. La ejecución específica para cada país y el tipo de conexión del aparato influyen de forma decisiva en el funcionamiento correcto y seguro. Para el funcionamiento en un país diferente al país de destino indicado en el aparato, consulte al Servicio Post-venta autorizado para el país.

(F) Cet appareil est également homologué dans des pays différents de ceux mentionnés sur l'appareil. Pour que l'appareil fonctionne parfaitement et en toute sécurité, il est important de disposer de l'exécution spécifique au pays et du type de raccordement approprié. Pour le fonctionnement dans un pays autre que celui spécifié sur l'appareil, veuillez vous adresser au service après-vente du pays où sera installé l'appareil.

(GB) This appliance can be used in countries other than those specified on the appliance. It is, however, set up for connection to the gas and electricity supplies in the countries specified. For use in other countries please contact the Miele spare parts or customer service department in your country.

(I) L'apparecchio può essere usato anche in paesi diversi da quello indicato sull'apparecchio stesso. Tuttavia, le varianti specifiche di un determinato paese e il tipo di allacciamento alla rete hanno un'importanza fondamentale per il suo sicuro e corretto funzionamento. Per questo se si vuole usare l'apparecchio in un paese diverso rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele del paese in cui si intende usarlo.

(NL) Het apparaat is ook toegelaten voor gebruik in andere landen dan de landen die op het apparaat vermeld staan. De specifieke uitvoering en de aansluitwijze zijn van groot belang voor het goed en veilig functioneren. Neem daarom contact op met de Technische Dienst van de fabrikant in uw land als u het apparaat in een land wilt gebruiken dat niet op het apparaat vermeld staat.

Table des matières

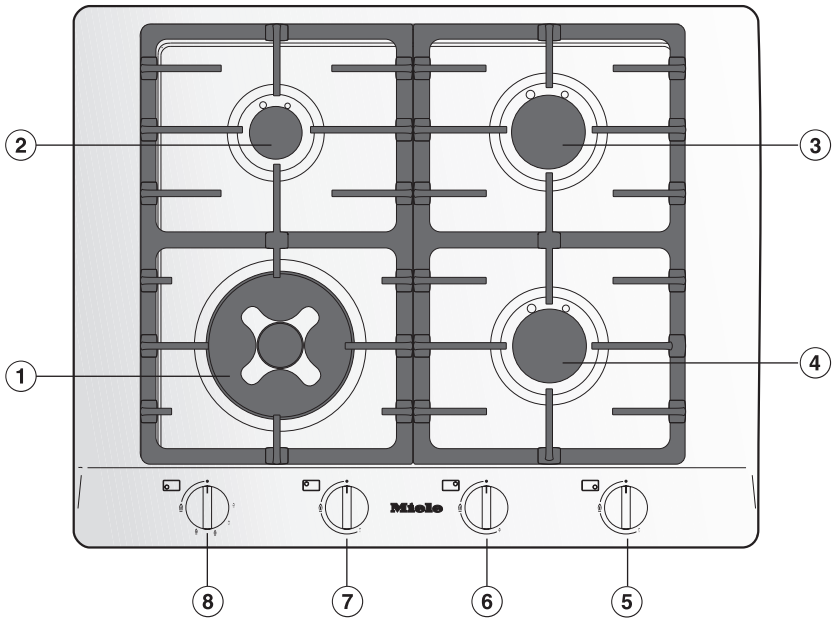
Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil 5
Modèles d'appareils 5
Brûleur 9
Accessoires livrés 10
Consignes de sécurité et mises en garde 11
Votre contribution à la protection de l'environnement 18
Enlèvement de l'ancien appareil 18
Avant la première utilisation 19
Premier nettoyage 19
Commande 20
Mise en marche 21
Réglage 22
Mise hors tension 22
Récipients de cuisson 23
Arrêt de sécurité 25
Nettoyage et entretien 26
Que faire si... ? 30
Accessoires en option 31
Consignes de sécurité pour l'encastrement 32
Cotes de l'appareil et encastrement 35
Installation 38
Instructions générales de montage 39
Raccordement électrique 40
Raccordement au gaz 42
Puissance des brûleurs 44
Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz 46
Tableau des injecteurs 46
Remplacement des injecteurs 47
Remplacement des injecteurs principaux 47
Remplacement des injecteurs de veilleuse 48
Après l'adaptation de l'appareil 50
Service après-vente, plaque signalétique 51

Downloaded from www.vandenborre.be

Modèles d'appareils

KM 2014



① Brûleur pour wok

② Brûleur mijoteur

③④ Brûleur normal

Boutons de réglage des zones de cuisson :

⑤ avant droite

⑥ arrière droite

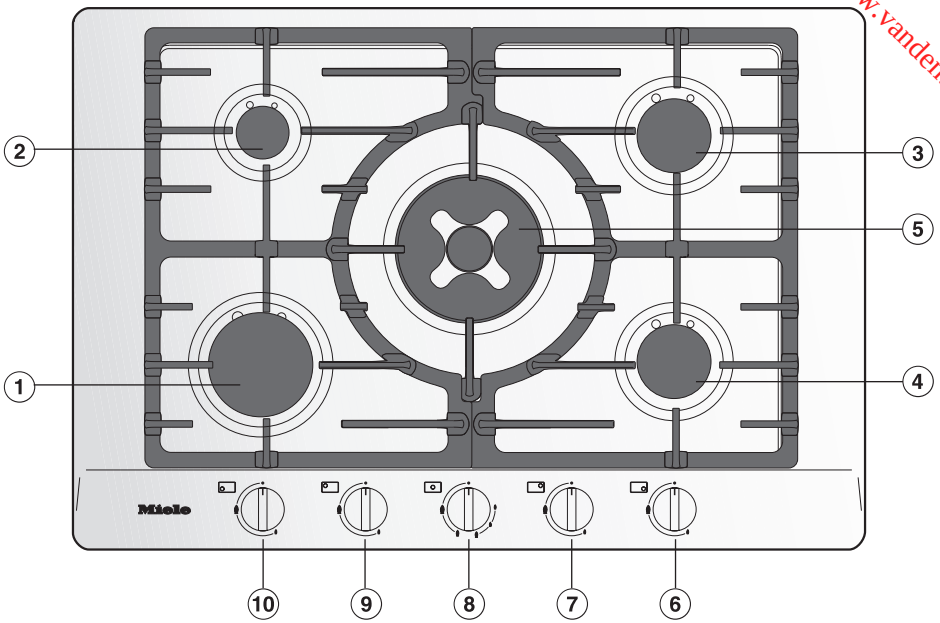
⑦ arrière gauche

⑧ avant gauche

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil

KM 2034 / KM 2035



① Brûleur fort

② Brûleur mijoteur

③④ Brûleur normal

⑤ Brûleur pour wok

Boutons de réglage des zones de cuisson :

⑥ avant droite

⑦ arrière droite

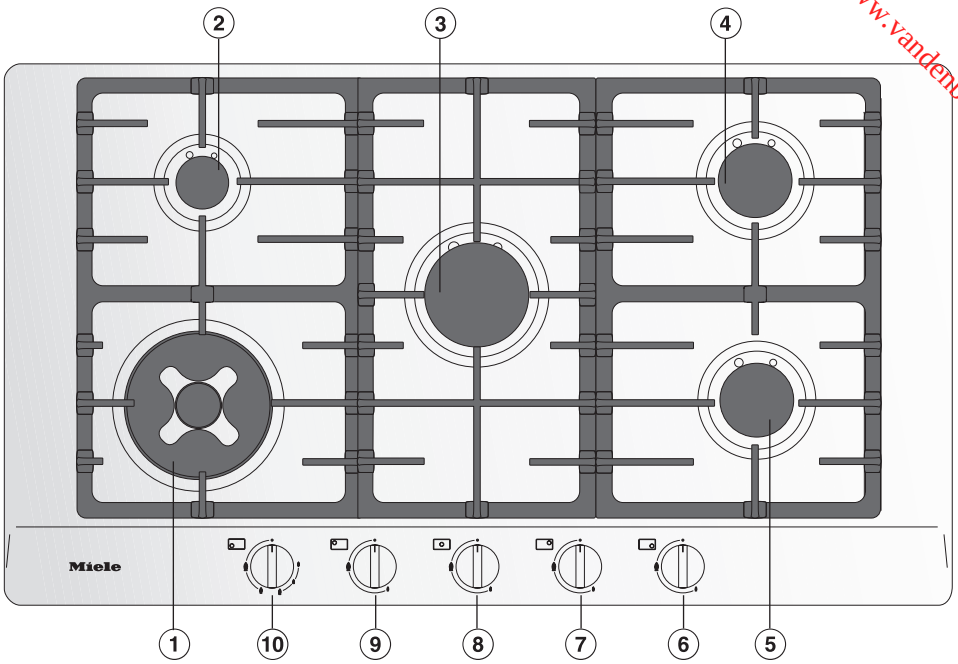
⑧ centre

⑨ arrière gauche

⑩ avant gauche

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 2052



① Brûleur pour wok

② Brûleur mijoteur

③ Brûleur fort

④⑤ Brûleur normal

Boutons de réglage des zones de cuisson :

⑥ avant droite

⑦ arrière droite

⑧ centre

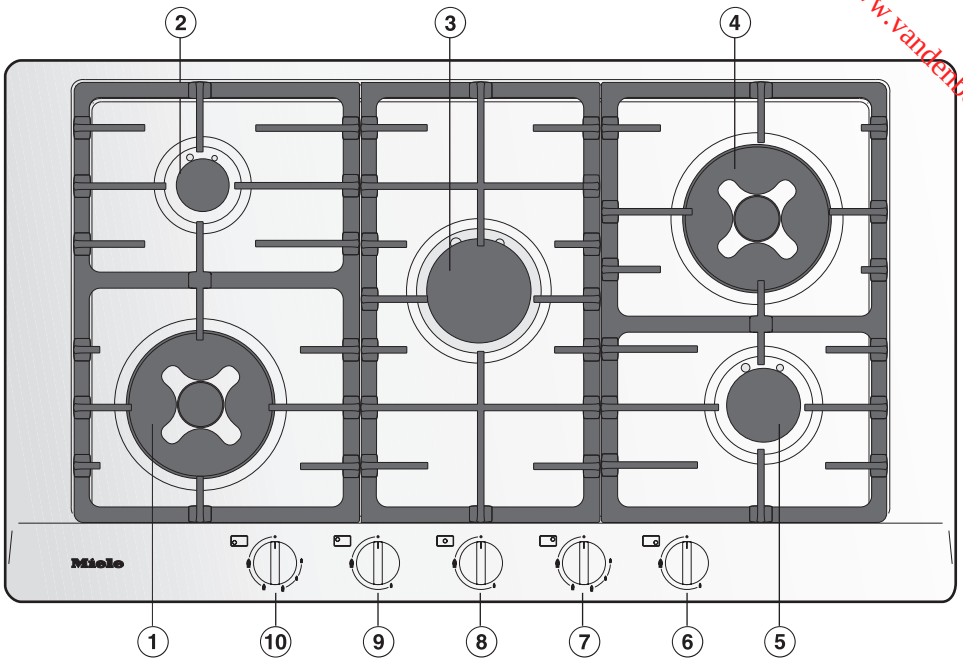
⑨ arrière gauche

⑩ avant gauche

Description de l'appareil

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 2054



①④ Brûleur pour wok

② Brûleur mijoteur

③ Brûleur fort

⑤ Brûleur normal

Boutons de réglage des zones de cuisson :

⑥ avant droite

⑦ arrière droite

⑧ centre

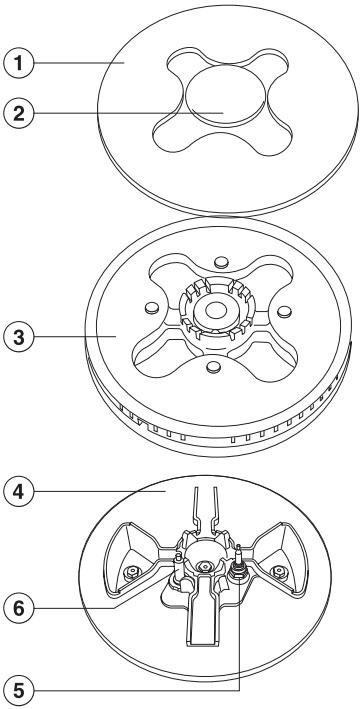
⑨ arrière gauche

⑩ avant gauche

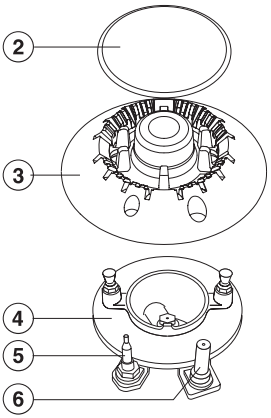
Downloaded from www.vandenborre.be

Brûleur

Brûleur pour wok



Brûleurs mijoteur, normal et fort



① Bague du brûleur

② Couvercle du brûleur

③ Tête du brûleur

④ Base du brûleur

⑤ Thermoélément

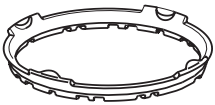
⑥ Électrode d'allumage

Downloaded from www.vandenborre.be

Accessoires livrés

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires en option").

Bague pour wok



La bague pour wok fournie assure la stabilité des ustensiles de cuisine, surtout pour les woks à fond rond.

Downloaded from www.vandenborre.be

Cette table de cuisson à gaz répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre table de cuisson à gaz pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi. Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur.

Utilisation conforme

▶ Cette table de cuisson à gaz est réservée à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

– dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail semblables ;

– dans des propriétés agricoles ;

– dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type, pour une utilisation par les clients.

▶ Utilisez uniquement la table de cuisson à gaz pour réaliser des tâches ménagères, telles que la préparation et le maintien au chaud de repas.
Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

▶ La table de cuisson à gaz ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.

▶ Cette table de cuisson à gaz n'est pas destinée à être utilisée par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Downloaded from www.vandenborre.be

Si vous avez des enfants

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de la table de cuisson à gaz. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Les enfants sont autorisés à utiliser l'appareil seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de façon à ce qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Lorsqu'elle fonctionne, la table de cuisson à gaz devient chaude et le reste encore quelque temps après qu'elle a été mise hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

▶ Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans des étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil. Danger de brûlure !

▶ Veillez à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de faire tomber des casseroles et des poêles chaudes. Positionnez les poignées des couvercles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail pour éviter tout risque de brûlure ! Une grille de protection spéciale pour enfants (disponible dans le commerce) réduit le danger.

▶ Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

Downloaded from www.vanenborre.be

Sécurité technique

▶ Avant l'installation, vérifiez que la table de cuisson à gaz ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

▶ La sécurité électrique de la table de cuisson à gaz n'est garantie que lorsqu'elle est raccordée à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien. Miele ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, décharge électrique).

▶ Avant le raccordement électrique de la table de cuisson à gaz, comparez absolument les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

▶ Le raccordement au gaz doit être effectué par un professionnel du gaz. Si la fiche est enlevée du câble de raccordement au secteur, l'appareil doit être encastré et raccordé par un électricien professionnel. Veuillez, s'il vous plait, confier ces tâches à des personnes qualifiées qui connaissent et respectent scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société de distribution d'énergie. Tout dommage dû à des erreurs d'encastrement ou de raccordement n'engage nullement la responsabilité de Miele.

▶ N'utilisez la table de cuisson à gaz que lorsqu'elle est encastrée afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ N'ouvrez en aucun cas le bâti de la table de cuisson à gaz.
Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

▶ Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele. Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

Downloaded from www.vanteamborre.be

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, la table de cuisson à gaz doit impérativement être déconnectée de l'alimentation en gaz et du réseau électrique. L'appareil n'est débranché du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

– les fusibles de l'installation électrique sont coupés ;
– les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
– la fiche d'alimentation est débranchée.
  Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ La réparation de la table de cuisson à gaz pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par Miele, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

▶ Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.

▶ Le raccordement au réseau électrique de la table de cuisson à gaz ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

▶ En cas de défaut, n'allumez pas la table de cuisson à gaz ou éteignez-la immédiatement. Débranchez l'appareil du réseau électrique et de l'alimentation en gaz. Contactez le service clientèle.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation appropriée

▶ Lorsqu'elle fonctionne, la table de cuisson à gaz devient chaude et le reste encore quelque temps après qu'elle a été mise hors tension. Ne touchez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud.

▶ Ne laissez jamais un brûleur du plan de cuisson allumé sans qu'un récipient soit posé dessus. La forte chaleur dégagée par les flammes peut endommager et mettre le feu à une hotte située au dessus de l'appareil.

▶ Ne laissez pas la table de cuisson à gaz sans surveillance pendant son fonctionnement ! En cas de surchauffe, la graisse ou l'huile peut s'enflammer et déclencher un feu.

▶ Si de l'huile ou de la graisse chaude prend feu, n'essayez en aucun cas de l'éteindre avec de l'eau ! Étouffez le feu au moyen du couvercle d'une casserole ou d'un torchon humide, par exemple.

▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les températures élevées pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil. De plus, la durée de vie de l'appareil en serait réduite.

▶ Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres. Veillez à garder ces textiles hors des flammes. Pour ce faire, n'utilisez pas de grands chiffons, torchons ou autres.
De plus, veillez à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est bien réel !

▶ Ne faites jamais flamber des aliments sous une hotte. Celle-ci pourrait prendre feu.

▶ N'utilisez pas la table de cuisson à gaz pour y déposer des objets.
Si l'appareil est allumé par mégarde ou s'il est encore chaud, les objets déposés peuvent chauffer (risque de brûlure), fondre ou s'enflammer, selon le type de matériau.

▶ Ne couvrez jamais l'appareil avec un drap ou un film de protection pour four. Il y a risque de brûlure lorsque l'appareil reste allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud.

▶ N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée. En outre, il y a risque d'incendie !

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Ne chauffez aucun récipient fermé, par exemple, des boîtes de conserve, sur la table de cuisson. La surpression peut faire exploser les récipients ou les boîtes et vous pourriez vous blesser ou vous brûler.

▶ Allumez le brûleur de la table de cuisson à gaz seulement lorsque toutes les parties du brûleur sont correctement installées.

▶ N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le diamètre n'est pas inférieur ou supérieur aux mesures indiquées (voir chapitre " Ustensiles de cuisine "). Si le diamètre est trop petit, les récipients à chauffer sur la cuisinière ne sont pas suffisamment stables. Si le diamètre est trop grand, les gaz chauds, expulsés vers l'extérieur en passant sous le fond de protection, risquent d'endommager le plan de travail, certaines pièces de l'appareil, ou le mur, si celui-ci n'est pas thermorésistant (par exemple, s'il est recouvert de panneaux). Miele décline toute responsabilité en cas d'éventuels dégâts occasionnés de cette manière.

▶ Assurez-vous que la flamme du brûleur ne dépasse pas le récipient à chauffer et qu'elle ne remonte pas sur les côtés du récipient.

▶ Évitez d'utiliser des récipients à fond trop peu épais, et ne chauffez jamais un récipient vide, sauf si le fabricant tolère expressément ce type d'utilisation. Si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez d'endommager l'appareil.

▶ Veuillez toujours utiliser la grille fournie. Ne placez pas directement le récipient de cuisson sur le brûleur.

▶ Ne conservez pas d'objets facilement inflammables à proximité de l'appareil.

▶ Éliminez les éclaboussures de graisse et les autres résidus (alimentaires) inflammables aussi rapidement que possible de la surface de l'appareil. Il y a un risque d'incendie !

▶ Déposez les grilles sans les glisser afin d'éviter de rayer l'appareil.

▶ L'utilisation d'une table de cuisson à gaz engendre une formation de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Veillez à ce que la pièce reste bien aérée en vous assurant que les orifices d'aération naturels ne sont pas obstrués ou en installant un système de ventilation mécanique, par exemple une hotte.

▶ En cas d'utilisation prolongée et intensive de la table de cuisson à gaz, une aération supplémentaire de la pièce, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation efficace à l'aide d'une hotte fonctionnant à un niveau de puissance supérieur peuvent s'avérer nécessaires.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un batteur à main à proximité de la table de cuisson à gaz, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec la table de cuisson à gaz chaude. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Il y a risque de décharge électrique !

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Si un tiroir est situé en dessous de la table de cuisson à gaz, celui-ci ne doit contenir ni bombes aérosols, ni liquides facilement inflammables, ni autres matériaux inflammables. Si le tiroir contient des bacs à couverts, ceux-ci doivent être résistants à la chaleur.

▶ Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée et un temps de cuisson suffisamment long.

▶ N'utilisez pas de poêles ou autres ustensiles de trop grande taille qui couvrent plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur produite peut endommager l'appareil.

▶ Évitez que des aliments ou des liquides contenant du sel soient projetés sur la table de cuisson à gaz. Le cas échéant, enlevez-les immédiatement afin d'éviter toute corrosion.

▶ Si la table de cuisson à gaz est encastrée derrière une porte de meuble, elle peut uniquement être utilisée lorsque la porte est ouverte.
Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est éteint.

▶ Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée anormalement longue, il devrait être nettoyé en profondeur avant d'être réutilisé et un technicien agréé devrait vérifier son bon fonctionnement.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Downloaded from www.vandenborre.be

Élimination de l'emballage de transport

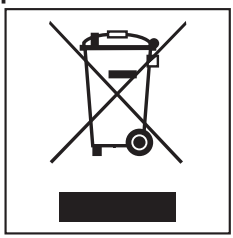
L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.



Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,
au 02 / 706 86 10,
site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Downloaded from www.vandenborre.be

Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage

- Éliminez tous les films de protection éventuels.
- Utilisez une éponge, du détergent vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer les pièces amovibles du brûleur. Ensuite, essuyez les pièces, puis remontez le brûleur (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Essuyez le plan de cuisson au gaz en acier inoxydable avec un chiffon humide, puis laissez-le sécher.

Les parties en métal sont protégées par un produit d'entretien. C'est pourquoi il se peut qu'une odeur désagréable se dégage lors de la première utilisation.
Cette odeur et la vapeur éventuelle disparaissent rapidement et ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché.

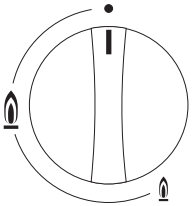
Downloaded from www.vandenborre.be

La manette vous permet d'allumer le brûleur et de régler l'intensité de la flamme.

Vous devez appuyer sur la manette et la tourner vers la gauche pour mettre en marche les brûleurs et vers la droite pour les arrêter. Pour allumer ou éteindre la série de flammes extérieure du brûleur pour wok, appuyez et tournez la manette.

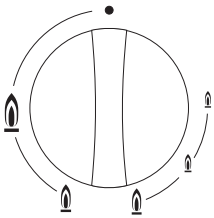
Vous risqueriez d'**endommager** certaines parties de l'appareils dans les cas suivants :
- mise en marche sans avoir appuyé ;
- mise en marche en tournant vers la droite ;
- allumage / extinction de la série de flammes extérieure sans appuyer sur la manette ;
- arrêt en tournant vers la gauche.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dégâts occasionnés de cette manière.



Brûleurs mijoteur, normal et fort

- l'arrivée de gaz est bloquée
- flamme la plus intense
- flamme la plus faible



Brûleur pour wok

- l'arrivée de gaz est bloquée
- flamme la plus intense : les séries de flammes intérieure et extérieure brûlent plus intensément.
- flamme intense : la série de flammes extérieure brûle moins intensément, et la série de flammes intérieures brûlent plus intensément ;
- flamme faible : la série de flammes extérieures est éteinte, la série de flammes intérieures brûlent plus intensément.
- flamme la plus faible :
  la série de flammes extérieures est éteinte, et la série de flammes intérieures brûle moins intensément.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mise en marche

- Pour allumer le brûleur, appuyez sur la manette correspondante et tournez-la vers la gauche sur le symbole de la grande flamme.

Lors de l'activation de la manette, une étincelle se forme automatiquement au niveau des zones de cuisson. Il s'agit là d'un procédé normal qui n'indique pas la présence d'un défaut.

- Lorsqu'une flamme apparaît, maintenez encore la manette enfoncée pendant 8 à 10 secondes, puis relâchez-la.
- Si la flamme s'éteint, tournez la manette sur "●". Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur. Maintenez éventuellement la manette enfoncée plus longtemps.
- Si lors du deuxième essai, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, tournez la manette sur " ● " et reportez-vous au chapitre " Que faire si… ".

Mise en marche en cas de panne de courant

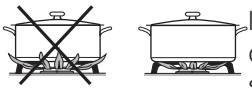
En cas de panne de courant, vous pouvez allumer la flamme manuellement, par exemple avec une allumette.

- Appuyez sur la manette et tournez-la vers la gauche sur le symbole de la grande flamme.
- Maintenez la manette enfoncée, puis employez une allumette pour allumer le mélange d'air et de gaz.

Maintenez encore la manette enfoncée pendant 8 à 10 secondes, puis relâchez-la.

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglage



Réglez la flamme de sorte qu'elle ne dépasse jamais de la casserole à chauffer. Étant donné que les extrémités de la flamme du gaz sont beaucoup plus chaudes que le cœur de la flamme, les pointes de la flamme ne doivent pas dépasser de la base du récipient. Des pointes de flamme qui dépassent du récipient dégagent de la chaleur inutilement, risquent d'endommager les poignées des récipients et augmentent le risque de brûlure.

Les brûleurs peuvent être positionnés progressivement sur la flamme la plus grande ou la flamme la plus faible. Exception : le brûleur pour wok.

Le **brûleur pour wok** est équipé d'un système de blocage sur la position 6h entre la position maximum et la position minimum. Appuyez sur la manette pour désactiver ce blocage.

- Pour passer de la position maximum à la position minimum, tournez la manette vers la gauche jusqu'au point de blocage. Appuyez sur le bouton, tournez-le au-delà du point de blocage et lâchez-le. À présent, vous pouvez sélectionner la puissance souhaitée.

Pour passer de la position minimum à la position maximum, tournez la manette vers la droite jusqu'au point de blocage. Appuyez sur le bouton, tournez-le au-delà du point de blocage et lâchez-le. À présent, vous pouvez sélectionner la puissance souhaitée.

Mise hors tension

- Tournez la manette vers la droite sur " ● ".

L'arrivée de gaz est coupée et la flamme s'éteint.

Downloaded from www.vandenborre.be

Brûleurs	Diamètre inférieur minimal des poêles/casseroles (en cm)
Brûleur mijoteur	10
Brûleur normal	12
Brûleur fort	14
Brûleur pour wok	14
	Diamètre supérieur maximal des poêles/casseroles (en cm)
Brûleur mijoteur	22
Brûleur normal	22
Brûleur fort	24
Brûleur pour wok	24

– Respectez les dimensions indiquées dans le tableau. Si le diamètre inférieur est trop petit, les récipients à chauffer ne sont pas positionnés de manière suffisamment stable. Si le diamètre supérieur est trop grand, les gaz chauds, expulsés vers l'extérieur en passant sous le fond de protection, risquent d'endommager le plan de travail, certaines pièces de l'appareil, ou le mur, si celui-ci n'est pas thermorésistant (par exemple, s'il est recouvert de panneaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dégâts occasionnés de cette manière.

– Utilisez de préférence des casseroles larges et plates plutôt que hautes et étroites. Les casseroles larges et plates chauffent plus vite.

– Sélectionnez les récipients à chauffer en fonction du brûleur. En règle générale : grand diamètre = grand brûleur, petit diamètre = petit brûleur.

– Privilégiez toujours les récipients de cuisson à fond épais, car ceux-ci répartissent mieux la chaleur. Si le fond du récipient est trop fin, il se peut que le plat que vous cuisinez soit trop chaud par endroits. Dans ce cas, mélangez plus souvent.

– Sur la table de cuisson à gaz, vous pouvez utiliser tout récipient de cuisson, à condition qu'il soit thermorésistant.

Downloaded from www.vandenborre.be

– Attention : lors de l'achat de casseroles ou de poêles, tenez compte du fait que, généralement, le diamètre supérieur est indiqué (et non le diamètre inférieur).

– Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur inutiles.

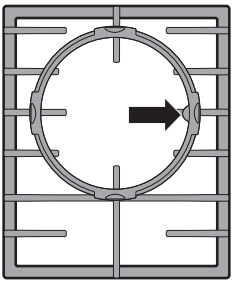
Veillez à placer les récipients de cuisson de manière stable sur la grille de sorte qu'ils ne puissent pas se renverser. Un léger mouvement du récipient ne peut pas être totalement exclu.

Placez toujours les récipients sur la grille fournie. Ne placez pas directement le récipient de cuisson sur le brûleur.

Wok

Le wok est un ustensile de cuisine très particulier. Il présente un diamètre inférieur très petit et un diamètre supérieur très grand (en général entre 35 et 40 cm). Le brûleur pour wok convient tout particulièrement au wok.
Veillez à ce que le fond du wok ne soit pas en contact avec le brûleur. La distance avec le brûleur doit être au minimum de 1 cm.

Bague pour wok



Utilisez la bague pour wok fournie afin d'assurer la stabilité des ustensiles de cuisine, surtout pour les woks à fond rond.

Veillez à positionner correctement la bague pour wok, de sorte qu'elle repose fermement et ne bouge pas.
(Exemple : voir illustration).

Downloaded from www.vandenborre.be

Votre appareil est équipé d'une protection thermoélectrique de l'allumage. Cela signifie que l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint (par exemple, si les aliments débordent ou en cas de courant d'air).

- Pour remettre le brûleur en marche, tournez le bouton de réglage vers la droite sur "●", puis remettez l'appareil en marche normalement.

L'arrêt de sécurité fonctionne indépendamment de l'alimentation électrique. Il reste donc activé même lorsque vous employez l'appareil pendant une coupure de courant.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

– Nettoyez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.
– Essuyez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.
– Faites tremper au préalable les salissures tenaces.
– Les aliments qui débordent sur l'appareil chaud peuvent décolorer les pièces du brûleur et les éléments en acier inoxydable. **C'est pourquoi nous vous recommandons d'enlever immédiatement tous les résidus.**
– Avec le temps, toutes les parties des brûleurs se ternissent. Il s'agit là d'une évolution tout à fait normale et non pas d'un endommagement du matériel.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

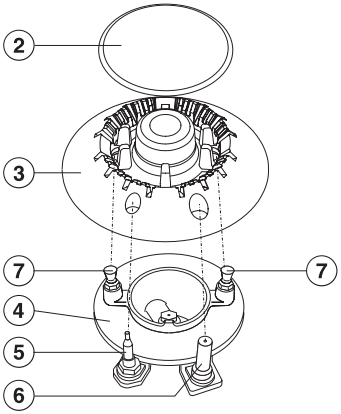
– de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
– de détergents détartrants ;
– de produits antirouille et détachants ;
– de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
– de détergents contenant des solvants ;
– de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
– de sprays pour grils et fours ;
– de produits nettoyants pour verre ;
– de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
– d'objets pointus
(pour ne pas endommager les joints entre le cadre et le plan de travail).

Downloaded from www.vandenborre.be

	Nettoyage	Remarques
Plan de cuisson en acier inoxydable	Utilisez une éponge, du détergent vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le plan de cuisson en acier inoxydable. Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle et du produit nettoyant pour vitrocéramique et inox Miele (voir chapitre " Accessoires en option "). Veillez à bien appliquer le produit dans le sens des nervures (lignes) de l'inox. Pour éviter que les surfaces ne se resalissent rapidement, il est conseillé de les entretenir avec le produit d'entretien pour acier inoxydable Miele (voir chapitre " Accessoires en option "). Appliquez uniformément une fine couche de produit avec un chiffon doux.	**Indications** (symboles de flammes) Les indications risquent d'être endommagées sous l'action persistante de salissures non nettoyées (traces d'aliments ou de liquides contenant du sel, huile d'olive, etc.). C'est pourquoi nous vous recommandons d'enlever immédiatement tous les résidus. N'utilisez pas de détergent pour acier inoxydable pour cette zone comportant les indications, vous risqueriez de l'effacer.
Grille	Retirez les grilles. Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer la grille. Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle.	Faites tremper au préalable les salissures tenaces. **Ne pas laver au lave-vaisselle.**
Manettes	Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer les manettes.	**Ne pas laver au lave-vaisselle.**
Couvercle du brûleur	Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le couvercle du brûleur. Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle.	**Ne pas laver au lave-vaisselle.**
Tête du brûleur PerfectClean	Utilisez une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer la tête du brûleur. Vous pouvez au besoin nettoyer l'appareil à l'aide du côté rugueux d'une éponge de vaisselle.	La tête de brûleur, grâce au revêtement PerfectClean, est totalement **antiadhésives** et très **facile à nettoyer**. **Ne pas laver au lave-vaisselle.** Veillez à ce que les orifices de sortie des flammes soient complètement secs après nettoyage.
Électrode d'allumage **Thermoélément**	Essuyez soigneusement l'électrode d'allumage et l'élément thermique au moyen d'un chiffon bien essoré.	**L'électrode d'allumage** ne doit pas être mouillée, sinon elle ne produit pas d'étincelle.

Downloaded from www.vandenborre.be

Assemblage des brûleurs mijoteur, normal et fort

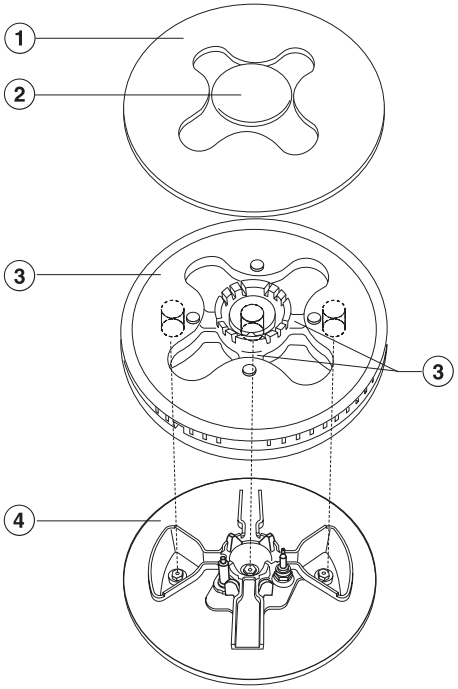


- Placez la tête du brûleur ③ sur la base du brûleur ④ de sorte que l'électrode d'allumage ⑤ et l'élément thermique ⑥ et la butée ⑦ viennent s'introduire dans les perforations de la tête du brûleur.
- Placez le couvercle du brûleur ⑭ en équilibre sur la tête du brûleur ⑱ afin que les évidements se trouvent au-dessus de la butée. Tournez légèrement le couvercle vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'arrête.
  S'il est correctement positionné, le couvercle du brûleur reste solidement en place.

Veillez à monter les parties du brûleur dans le bon ordre.

Downloaded from www.vandenborre.be

Assemblage du brûleur pour wok



- Placez la tête du brûleur ③ sur la base du brûleur ④ de sorte que les supports soient au-dessus des injecteurs, et que le liston soit entre les boulons.

Si la tête du brûleur est correctement en place, elle ne doit pas bouger.

- Posez l'anneau du brûleur ②. de manière à ce que les évidements coïncident.
- Mettez en place le couvercle du brûleur ①.

Veillez à monter les parties du brûleur dans le bon ordre.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Les réparations sur les appareils électriques et les appareils à gaz doivent être exclusivement effectuées par des électriciens spécialisés et des professionnels du gaz. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Que faire si...

... le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais ?

Assurez-vous que :

– le brûleur est monté correctement ;

– l'arrivée de gaz est ouverte ;

– le brûleur est sec et propre ;

– les orifices de sortie des flammes sont dégagés et secs.

– le disjoncteur de l'installation électrique n'a pas sauté. Contactez éventuellement un électricien ou le service après-vente. Vous pouvez allumer le gaz avec une simple allumette (voir chapitre "Commande en cas de coupure de courant").

... la flamme du gaz s'éteint après l'allumage ?

Vérifiez que le couvercle du brûleur est placé correctement.

... le système d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne plus ?

Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus alimentaires entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur. Si tel est le cas, enlevez soigneusement ces résidus. L'électrode d'allumage ne peut pas être humide !

... l'aspect de la flamme change subitement ?

Vérifiez que le brûleur est monté correctement.

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele vous propose une large gamme d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage pour les différents appareils.

Vous pouvez commander ces produits auprès de votre magasin en ligne Miele :

Ils sont également disponibles auprès du service après-vente (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Produits d'entretien

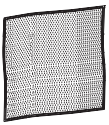
Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

Supprime les salissures tenaces, les taches de calcaire et les légères décolorations

Produit d'entretien pour acier inoxydable 250 ml

élimine facilement les traces d'eau et de doigts, ainsi que les taches.
Évite que les surfaces ne se resalissent rapidement

Chiffon en microfibres



Élimine les traces de doigts et les salissures légères

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Pour éviter d'endommager l'appareil, encastrez-le uniquement après avoir monté les armoires supérieures et la hotte.

▶ La pièce dans laquelle l'appareil est installé doit avoir un volume supérieur à 20 m^3 et comporter au moins une porte ou une fenêtre qui donne sur l'extérieur et qui peut être ouverte.

▶ Recouvrez d'un corps adhésif résistant à la chaleur (100 °C) les feuilles de placage du plan de travail afin d'éviter de les détacher ou de les déformer. Les baguettes de finition murales doivent être résistantes à la chaleur.

▶ Cette table de cuisson à gaz n'est pas destinée à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

▶ En raison du risque d'inflammation, la table de cuisson à gaz ne peut pas être installée directement à côté d'une friteuse. Vous devez respecter une distance minimale de 300 mm entre les appareils cités.

▶ N'installez pas la cuisinière à gaz au-dessus d'un frigo, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un séchoir.

▶ Après l'installation, assurez-vous que le tuyau à gaz et le raccord d'alimentation n'entrent pas en contact avec les parties brûlantes de l'appareil. La chaleur risquerait de les endommager.

▶ Le cordon d'alimentation et le tuyau flexible de raccordement au gaz doivent être placés de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.

▶ Respectez scrupuleusement les distances de sécurité figurant dans les pages suivantes.

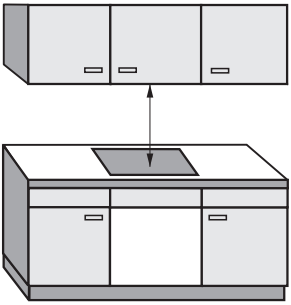
▶ N'utilisez pas de produit pour boucher les interstices, à moins que cela soit expressément demandé. Le ruban d'étanchéité de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail (voir chapitre " Instructions générales de montage ").

Toutes les mesures sont indiquées en mm.

Downloaded from www.vanbenporre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Distance de sécurité verticale



En cas de montage d'une hotte au-dessus de l'appareil, respectez les distances de sécurité indiquées par le fabricant de la hotte.
En l'absence de toute indication du fabricant de la hotte ou si des matériaux facilement inflammables (par exemple, une étagère) sont installés au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité doit être d'au moins 760 mm.

Si plusieurs appareils sont installés sous la hotte (par exemple une cuisinière au gaz et un plan de cuisson électrique) et que les modes d'emploi indiquent des distances de sécurité différentes, choisissez la distance la plus élevée.

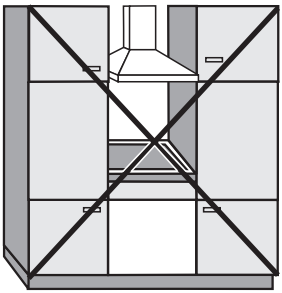
Consignes de sécurité pour l'encastrement

Downloaded from www.vandenborre.be

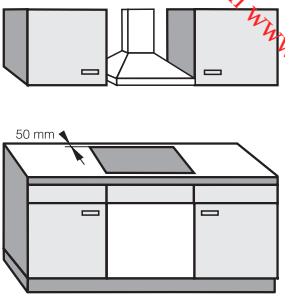
Lors de l'encastrement d'une cuisinière, au moins l'un des deux côtés latéraux ne doit pas être accolé à un meuble ou un mur plus élevé que la cuisinière; par contre, l'autre côté et la face arrière peuvent être placés contre des surfaces de n'importe quelle hauteur (voir illustrations).

Veillez en tout cas à respecter les distances de sécurité suivantes :

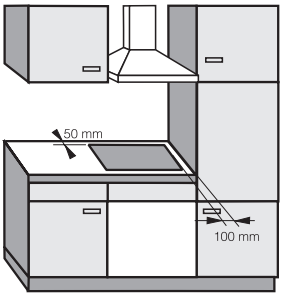
– 100 mm à droite ou à gauche, entre la limite du plan de travail et un meuble situé à proximité (par exemple, une armoire).
– 50 mm entre la limite du plan de travail et le mur du fond.



Interdit !



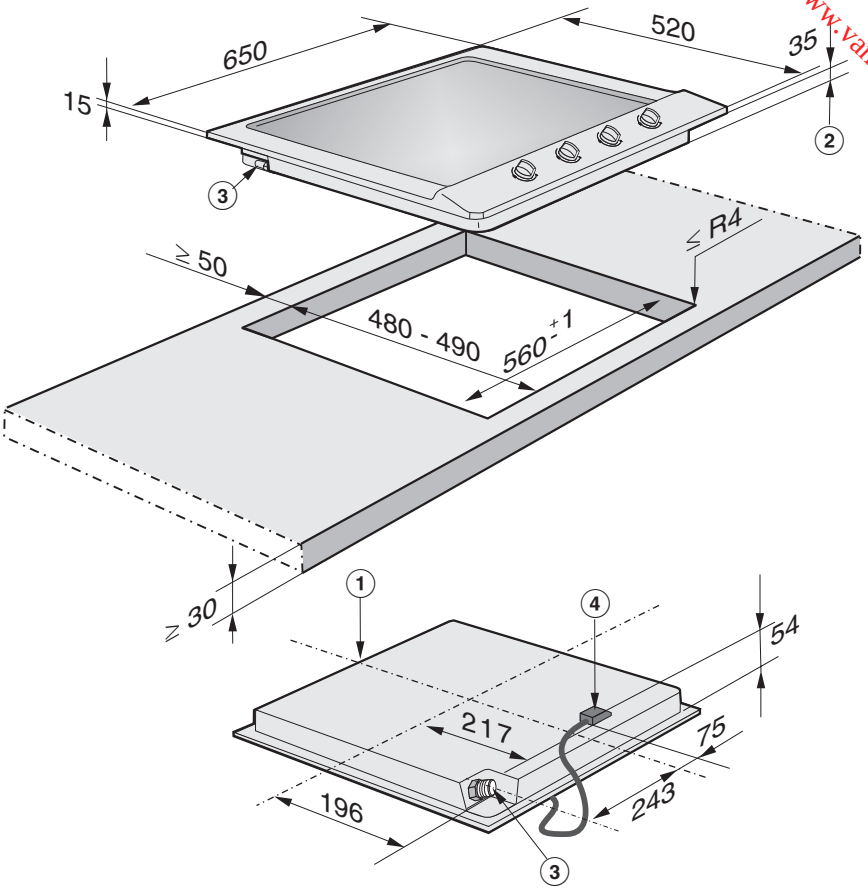
Très fortement recommandé !



Très peu recommandé !

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 2014



① avant

② Hauteur d'encastrement

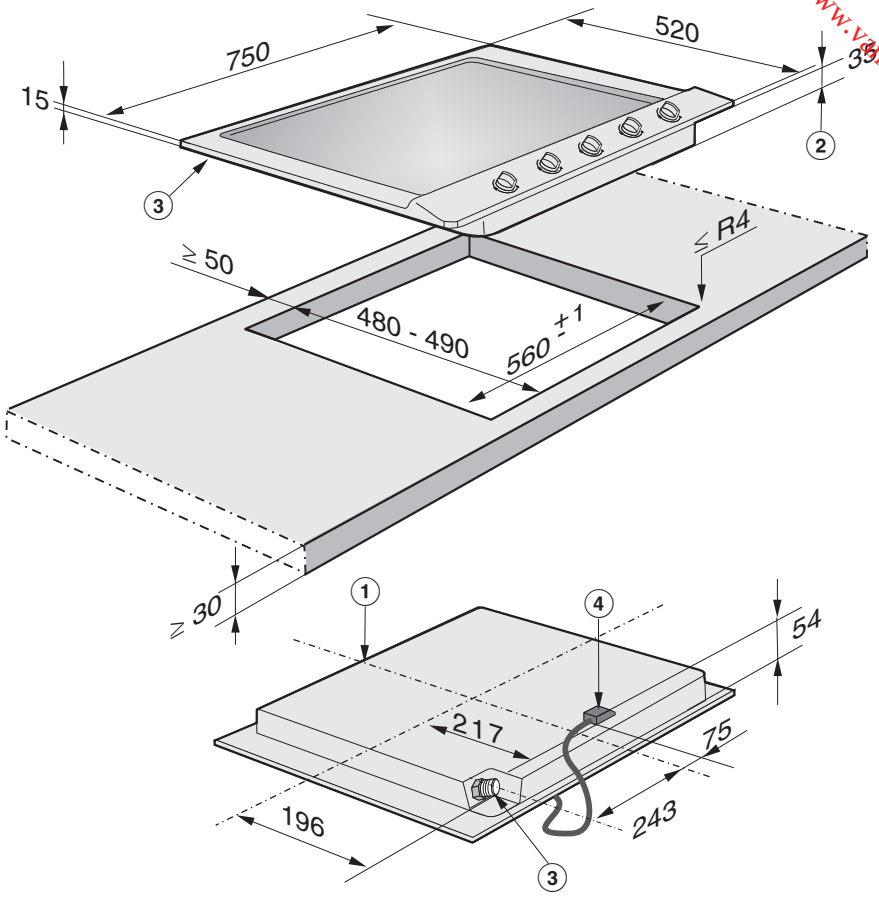
③ Raccordement au gaz R 1/2" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Boîtier d'alimentation électrique avec cordon de raccordement, L = 2000 mm

Downloaded from www.vandenborre.be

Cotes de l'appareil et encastrement

KM 2034 / KM 2035



① avant

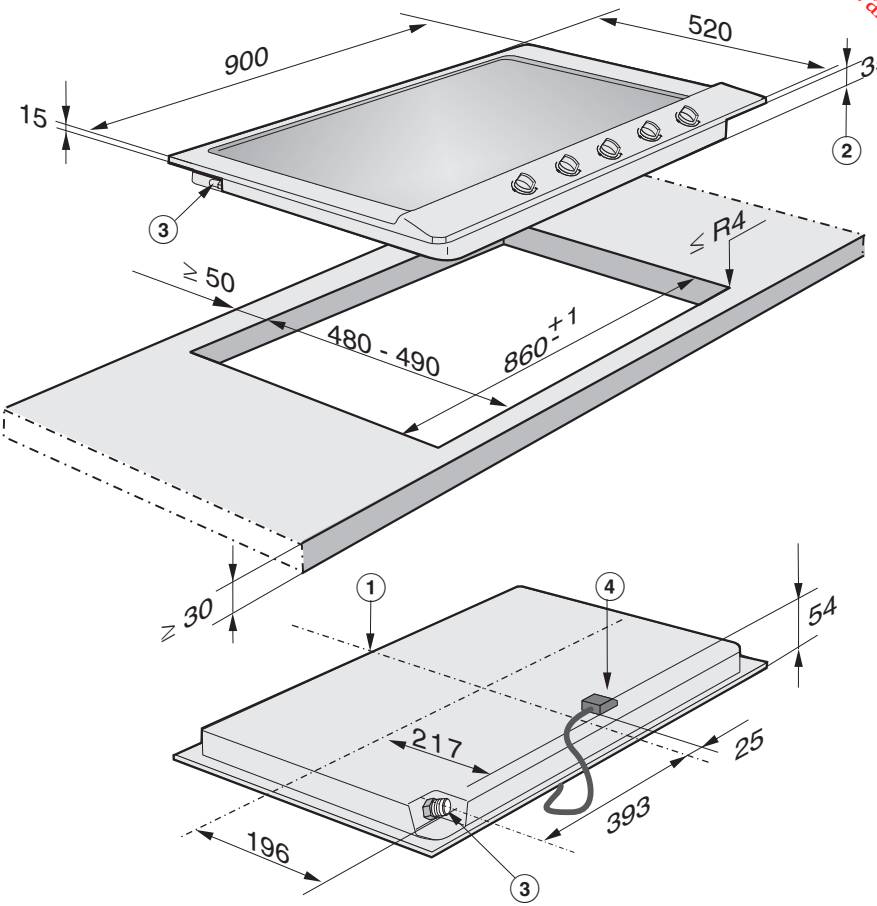
② Hauteur d'encastrement

③ Raccordement au gaz R 1/2" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Boîtier d'alimentation électrique avec cordon de raccordement, L = 2000 mm

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 2052 / KM 2054



① avant

② Hauteur d'encastrement

③ Raccordement au gaz R 1/2" ISO 7-1 (DIN EN 10226)

④ Boîtier d'alimentation électrique avec cordon de raccordement, L = 2000 mm

Downloaded from www.vandenborre.be

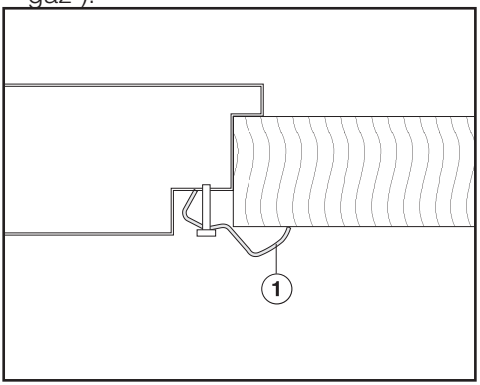
Réalisation de la découpe du plan de travail

- Pratiquez la découpe du plan de travail en suivant l'exemple de l'illustration.
  Veillez à laisser une **distance minimale** entre l'appareil et la **paroi du fond**, ainsi que **de part et d'autre** de l'appareil.
  Voir chapitre "Consignes de sécurité pour l'encastrement".
- Si le plan de travail est en bois, apposez une couche de laque spéciale, de caoutchouc siliconé ou de résiné coulée sur la surface de la coupe, afin d'éviter que celle-ci gonfle et se boursoufle sous l'effet de l'humidité. Tous les matériaux employés doivent pouvoir résister à des températures élevées.

Si vous constatez lors du montage que le joint du cadre ne repose pas correctement sur le plan de travail aux angles, reprenez le rayon aux angles ≤ R4 avec précaution à l'aide de la scie sauteuse.

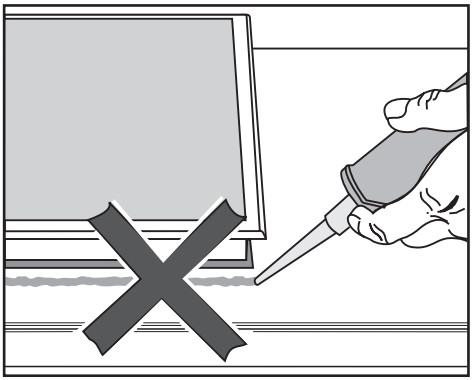
Encastrement du plan de cuisson au gaz

- Faites passer le cordon d'alimentation par la découpe vers le bas.
- Placez l'appareil dans la découpe.
- Raccordez l'appareil au réseau électrique (voir chapitre "Raccordement électrique").
- Effectuez le raccordement au gaz (voir chapitre "Raccordement au gaz").



- Fixez l'appareil à l'aide des équerres fournies.

Downloaded from www.vandenbarre.be

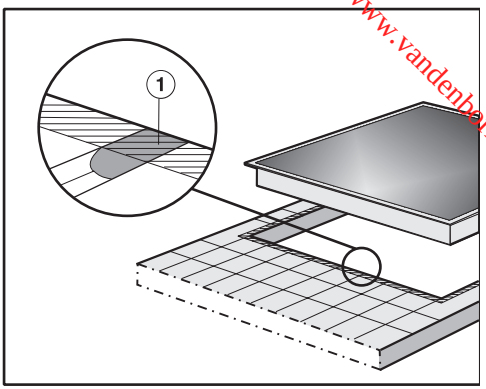


Vous ne pouvez en aucun cas mettre de la silicone entre le cadre de la partie supérieure de l'appareil et le plan de travail.

L'appareil serait plus difficile à démonter en cas d'entretien ; le plan de travail et le cadre pourraient être endommagés.

Le ruban d'étanchéité placé sous le bord de la partie supérieure de l'appareil suffit à garantir l'étanchéité du plan de travail.

Plan de travail carrelé



Les rainures ① et la zone rayée sous le cadre du plan de cuisson doivent être lisses et planes, de manière à ce que le cadre du plan de cuisson se pose uniformément et que le ruban d'étanchéité sous le bord de la partie supérieure de l'appareil fournisse une étanchéité suffisante.

Raccordement électrique

Downloaded from www.vanbenborre.be

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par une prise pour faciliter les éventuelles interventions techniques.
Veillez à ce que la fiche soit accessible une fois l'appareil encastré.

Appelez un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et locales pour effectuer le branchement électrique de votre appareil lorsqu'il ne s'effectue pas par une prise.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur pour chaque pôle. Sont autorisés à cet emploi les commutateurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm : par exemple un disjoncteur automatique ou un discontacteur.

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Le fabricant attire l'attention sur le fait qu'aucune garantie ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non conforme ou d'une erreur de raccordement.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (risque de choc électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

voir plaque signalétique

Raccordement et fusible

c.a. 230 V, 50 Hz
Fusibles 10 A
Caractéristique de déclenchement de type B ou C

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**
Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.
Ou :

– **Fusibles avec réarmement**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.
Ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**
Disjoncteur de protection, min. type B ou C !) : Basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt)
Ou :

– **Disjoncteur de protection FI.**
(Disjoncteur de protection) Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il faut utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par le fabricant, un service après-vente agréé par celui-ci ou un électricien professionnel. Les données nécessaires au raccordement se trouvent sur la plaque signalétique.

Raccordement au gaz

Downloaded from www.vandenborre.be

Les appareils à gaz peuvent être raccordés de manière permanente ou non. Le raccordement non permanent doit être effectué au moyen d'un robinet de raccordement et d'un tuyau flexible sécurisés (modèle M) avec prise de raccordement conformément à la norme DIN 3383 (partie 1).

Le raccordement au gaz et l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz doivent être effectués par un installateur agréé par l'organisme de distribution de gaz. L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.

Le raccordement au gaz doit être disposé de manière à ce qu'un raccordement à l'intérieur ou à l'extérieur des meubles de cuisine soit possible. Le cas échéant, le robinet d'arrivée doit être accessible et visible lorsque vous ouvrez la porte du meuble.

Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que les conditions de raccordement sur place sont conformes aux données de la plaque signalétique.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux prescriptions et directives en vigueur.

Il faut également respecter les stipulations particulières de la compagnie de distribution de gaz locale et de l'organisme compétent dans ce domaine.

Les raccordements au gaz doivent être disposés de manière à ne pas être endommagés par la chaleur émise par l'appareil lorsqu'il est en marche.
Il faut surtout veiller à ce que les tuyaux et les robinets de raccordement n'entrent pas en contact avec des gaz brûlés extrêmement chauds.

Vous devez vous assurer que le tuyau à gaz et le raccord d'alimentation n'entrent pas en contact avec les parties brûlantes de l'appareil car les conduits pourraient être endommagés.

Les tuyaux flexibles de raccordement doivent être placés de manière à ne pas gêner les éléments mobiles de la cuisine (un tiroir, par exemple) et à ne pas être soumis à des charges mécaniques.

Pour terminer, vérifiez que le raccordement au gaz est bien étanche.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Cet appareil s'emploie avec du gaz naturel ou liquéfié.

Catégorie selon EN 30 :
BE II 2E+ 3+ 20/25, 28-30/37 mbar.

En fonction du pays, l'appareil existe en version gaz naturel ou gaz liquéfié (voir autocollant sur l'appareil).

Toutefois, il est possible de l'adapter à un autre type de gaz. Pour ce faire, vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs fourni avec l'appareil (jeu différent suivant le modèle).

Il se peut cependant que les buses fournies ne conviennent pas à votre type particulier d'installation. Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou à notre service après-vente.

L'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz est décrite au chapitre "Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz".

Puissance des brûleurs

Downloaded from www.vandenborre.be

Charge nominale pour tout type de gaz, en position puissance max.

Brûleur	Type de gaz	KM 2014		KM 2034 / KM 2035 / KM 2052	
		kW	g/h	kW	g/h
Brûleur mijoteur	Gas naturel H Gaz liquéfié	1,0 1,0	- 73	1,0 1,0	- 73
Brûleur normal	Gas naturel H Gaz liquéfié	1,75 1,75	- 127	1,75 1,75	- 127
Brûleur fort	Gas naturel H Gaz liquéfié	- -	- -	2,6 2,6	- 189
Wok	Gas naturel H Gaz liquéfié	4,2 4,2	- 306	4,2 4,2	- 306
Total	Gas naturel H Gaz liquéfié	8,70 8,70	- 633	11,3 11,3	- 822

Brûleur	Type de gaz	KM 2054	
		kW	g/h
Brûleur mijoteur	Gas naturel H Gaz liquéfié	1,0 1,0	- 73
Brûleur normal	Gas naturel H Gaz liquéfié	1,75 1,75	- 127
Brûleur fort	Gas naturel H Gaz liquéfié	2,6 2,6	- 189
Wok	Gas naturel H Gaz liquéfié	4,2 4,2	- 306
Total	Gas naturel H Gaz liquéfié	13,75 13,75	- 1001

Downloaded from www.vandenborre.be

Charge nominale pour la position minimum

Brûleur	Type de gaz	KM 2014	KM 2034 / KM 2035 / KM 2052 / KM 2054
		kW	kW
Brûleur mijoteur	Gas naturel H Gaz liquéfié	0,25 0,25	0,25 0,25
Brûleur normal	Gas naturel H Gaz liquéfié	0,35 0,35	0,35 0,35
Brûleur fort	Gas naturel H Gaz liquéfié	- -	0,50 0,60
Wok	Gas naturel H Gaz liquéfié	0,30 0,30	0,30 0,30

Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

Downloaded from www.vandenborre.be

Tableau des injecteurs

⚠ L'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz doit être effectuée par un installateur agréé par l'organisme de distribution de gaz.

Lorsque vous adaptez l'appareil à un autre type de gaz, l'injecteur principal et les injecteurs de veilleuse des brûleurs doivent être remplacés.

	Ø de l'injecteur principal	Ø de l'injecteur de veilleuse
Gas naturel H		
Brûleur mijoteur	0,69	0,39
Brûleur normal	0,95	0,42
Brûleur fort	1,10	0,54
Wok	0,97 / 0,72	0,88 / 0,42
Gaz liquéfié		
Brûleur mijoteur	0,50	0,23
Brûleur normal	0,63	0,32
Brûleur fort	0,80	0,40
Wok	0,64 / 0,46	0,52 / 0,23

Les identifications des injecteurs se rapportent à des diamètres de perçage de 1/100 mm.

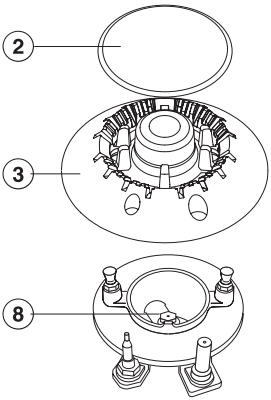
Downloaded from www.vandenborre.be

Remplacement des injecteurs

Débranchez la table de cuisson à gaz et fermez l'arrivée du gaz.

Remplacement des injecteurs principaux

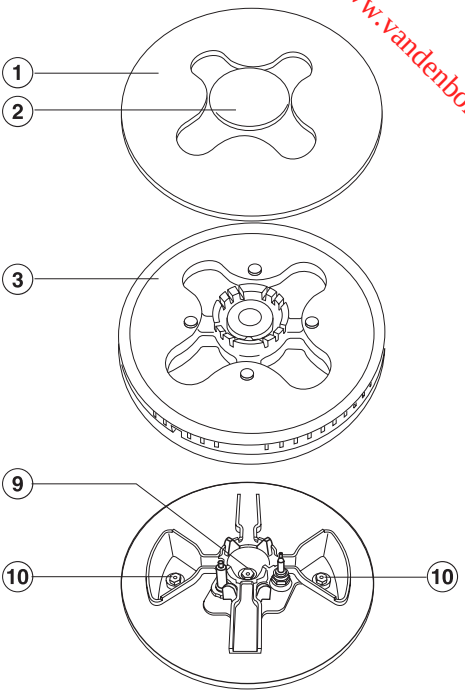
Brûleurs mijoteur, normal et fort



Le couvercle du brûleur ② et la tête de brûleur ③ sont arrêtés. Pour retirer le couvercle du brûleur, veuillez le tourner vers la droite ou la gauche.

- Retirez le couvercle du brûleur ② et la tête du brûleur③.
- À l'aide d'une clé à douille (M7), dévissez l'injecteur principal⑧.
- Remplacez ces injecteurs par les injecteurs indiqués dans le tableau des injecteurs et fixez-les.
- Ensuite, empêchez tout desserrage des injecteurs avec de la laque de scellement.

Brûleur pour wok



- Retirez le couvercle du brûleur ②, la bague du brûleur ① et la tête du brûleur ③.
- À l'aide d'une clé à douille (M7), dévissez l'injecteur principal⑩ (grand diamètre) et ⑨ (petit diamètre).
- Remplacez ces injecteurs par les injecteurs indiqués dans le tableau des injecteurs et fixez-les.
- Ensuite, empêchez tout desserrage des injecteurs avec de la laque de scellement.

Downloaded from www.vandenborre.be

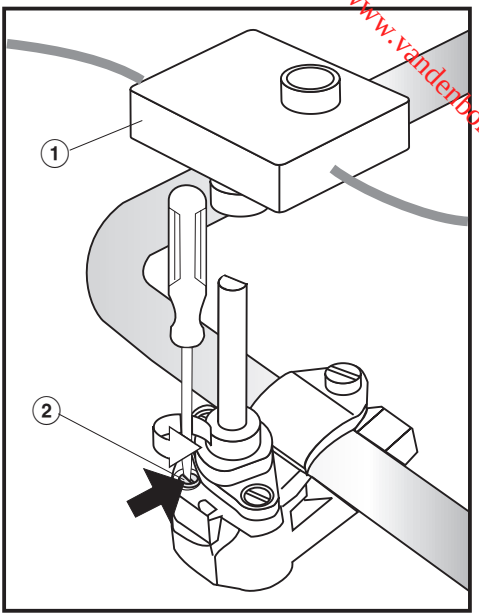
Adaptation de l'appareil à un autre type de gaz

Remplacement des injecteurs de veilleuse

Pour remplacer les injecteurs de veilleuse, vous devez retirer la partie supérieure de l'appareil.

- Détachez les vis de fixation du brûleur.
- Détachez les manettes en les tirant vers le haut.
- Enlevez la partie supérieure de l'appareil.

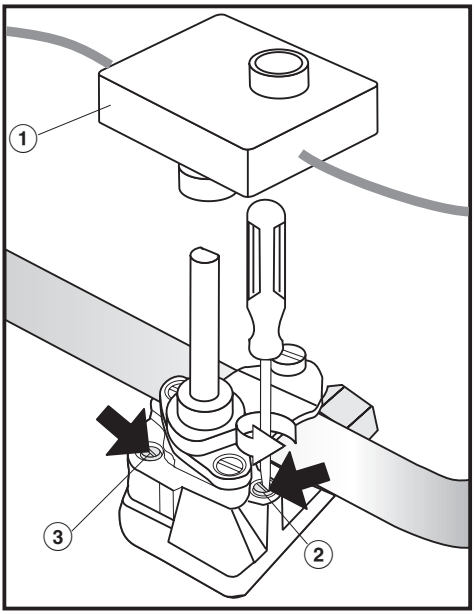
Brûleurs mijoteur, normal et fort



- Enlevez l'interrupteur d'allumage ①.
- À l'aide d'un petit tournevis, dévissez l'injecteur de veilleuse ② du bloc gaz.
- Retirez l'injecteur à l'aide d'une pince pointue.
- Remplacez ces injecteurs par les injecteurs indiqués dans le tableau des injecteurs et fixez-les.
- Ensuite, empêchez tout desserrage des injecteurs avec de la laque de scellement.

Downloaded from www.vanbeeborre.be

Brûleur pour wok



- Enlevez l'interrupteur d'allumage ①.
- À l'aide d'un petit tournevis, dévissez les injecteurs de veilleuse ② et ③ du bloc gaz.
- Retirez les injecteurs à l'aide d'une pince pointue.
- Remplacez ces injecteurs par les injecteurs indiqués dans le tableau des injecteurs et fixez-les.
- Ensuite, empêchez tout desserrage des injecteurs avec de la laque de scellement.

② Injecteur de veilleuse avec un diamètre réduit
(par exemple, pour le gaz liquéfié : 0,20).

③ Injecteur de veilleuse avec un diamètre plus important
(par exemple, pour le gaz liquéfié : 0,46).

Downloaded from www.vandenborre.be

Après l'adaptation de l'appareil

- Remontez toutes les parties des brûleurs dans l'ordre inverse.
- Vérifiez l'étanchéité de toutes les pièces conductrices de gaz en mettant les brûleurs en marche sans la partie supérieure de l'appareil (utilisez une allumette).
- Retirez à nouveau les pièces mobiles des brûleurs.
- Fixez la partie supérieure de l'appareil.
- Fixez les parties inférieures des brûleurs et réassemblez les pièces mobiles (dans le bon ordre !)
- Fixez les boutons de commande.
- Contrôlez le bon fonctionnement de l'appareil en mettant tous les brûleurs en marche.

La flamme de gaz ne doit pas s'éteindre sur la " position minimum ", même si vous faites passer rapidement la manette de la " position maximum " à la " position minimum ".

Sur la "position maximum", le cœur de la flamme de gaz doit être visible.

- Collez la plaque fournie avec le jeu d'injecteurs sur l'étiquette indiquant le type de gaz.

Service après-vente, plaque signalétique

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

– à votre revendeur Miele ;

– au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

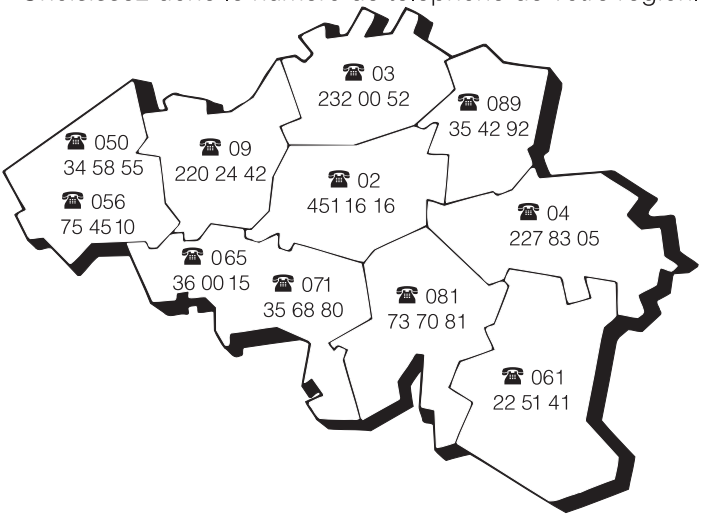
Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications portées sur la couverture de ce mode d'emploi.

Downloaded from www.vandenborre.be

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications / 2911 M.-Nr. 07 174 880 / 01

CE